

**Birrificio Italiano (Italia)****TIPO PILS - 5,2% *pils***

Birra di colore giallo con schiuma bianca. E' una "pils" molto equilibrata con un invitante aroma di malto, luppolo fresco, con un gusto secco piacevolmente amarognolo.

**Zehender Mönchsambacher (Germania)****EXPORT NATURTRÜB - 5,2% - *Zwickel/Keller/Landbier***

Birra color oro. Leggermente più luppolato delle classiche helles bavaresi. Al naso accentuati sentori di miele dati dal malto e crosta di pane dati dal lievito. In bocca è scorrevole e leggermente secca.

**Baladin (Italia)****NORA - 6,8% *traditional beer***

Birra ambrata. Prodotta con l'aggiunta di grano Khorasan Kamut e di mirra nella speziatura. Aromi di zenzero e agrumi. Nel complesso dolce ma non stucchevole.

**ISAAC - 5,0 % vol. - *bier blanche***

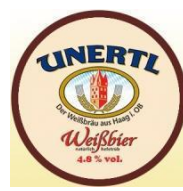
Birra di frumento in stile belga, di colore aranciato chiaro, opalescente. Nell'aroma si riconoscono note speziate di coriandolo e buccia d'arancia, tipiche dello stile. Fresca al palato ha corpo leggero ed è molto beverina.

**SUPER - 8 % - *belgian strong ale***

Birra di colore ambrato carico. Al naso si percepiscono le note fruttate di pesca matura. In bocca compare la dolcezza delicata del malto che accompagna la bevuta fino alla fine.

**Chimay(Belgio)****CHIMAY TRIPEL - 8,0 % - *abbey tripel **autentic trappist product*****

Alla vista la Chimay tappo bianco si presenta con un colore ambrato, la schiuma è finissima e abbondante. L'aroma è intenso, dolciastro, floreale e fruttato. In bocca si percepisce distintamente il tocco alcolico. La frizzantezza non è accentuata ed il retrogusto si presenta nuovamente fruttato, con un piacevole amaro finale che lascia la bocca asciutta e pulita.

**Unertl (Germania)****WEIßBIER – 4,8% - *Weißbier***

Birra color ramato carico. Presenta tutte le caratteristiche di una weißbier anche se l'aroma di banana è meno marcato ed il colore è più scuro. Di beva facilissima. entinaia di anni fa.

**Vibrant Forest (Inghilterra)****Brewfist (Italia)****TANKERSTRUCK – 10,4% *Imperial Stout***

Birra color ebano, schiuma beige. Al naso sentori di cioccolato e liquirizia e note fresche ma delicate date dai luppoli. In bocca è pienissima e molto avvolgente, torna la liquirizia. Il finale è meno dolce di quello che ci si aspetterebbe. Si beve troppo facilmente per una birra con più di 10 gradi alcolici.



## Cantillon(Belgio)

### **GUEUZE** - 5% - *Gueuze* (**birra acida**)

Birra di colore giallo paglierino, schiuma bianca evanescente. Al naso colpiscono immediatamente le note acide, acetiche, di vino bianco, formaggio e leggermente citriche. In bocca si presenta subito l'acidità accompagnata da una piacevole secchezza che porta al leggero amaro finale. Blend di tre lambic, uno giovane di un anno, uno di due anni e uno di tre. Punto di riferimento per le birre a fermentazione spontanea.



## Rodenbach(Belgio)

### **RODENBACH GRAN CRU** - 6 % - *Flemish Red Ale* (**birra acida**)

Birra di colore rosso schiuma bianca. Il naso è molto complesso, lattico ed acetico; poi emergono anche note più dolci di prugna secca e di ciliegia matura. Il gusto ha una buona corrispondenza con l'aroma, aspro di frutti rossi, mela renetta, anche se in secondo piano c'è una sottile dolcezza. Le caratteristiche vinose, di un vino invecchiato sono più evidenti man mano che la birra s'avvicina alla temperatura ambiente; chiude con un finale secco e tannico, con una punta amarognola (nocciolo di pesca) e legnosa.



## Lindemans (Belgio)

### **LAMBIK** - 5,3 % - *lambic* (**birra acida**)

Birra color aranciato scarico, piatta. Al naso abbiamo le tipiche 'puzzette' del lambic classico anche se in questo lambic sono molto meno invadenti. Birra gentile anche in bocca, con un corpo sostenuto ma facile da bere. Il finale è dolce e leggermente acidulo.



## Brouwerij F. Boon (Belgio)

### **OUDE KRIEK** – 6,5% - *Kriek* (**birra acida**)

Birra color amaranto. Al naso abbiamo subito distinti i sentori di ciliegia accompagnati a legno e nocciola. Il corpo è pieno e avvolgente, torna il frutto in tutta la sua intensità, una leggera bollicina accarezza il palato. Il finale è dolce e leggermente acidulo.



## Loverbeer (Italia)

### **BEERBRUGNA** - 6,2% - *sour aged ale with susine damaschine* (**birra acida**)

Birra prodotta da una fermentazione ad opera di un inoculo di lieviti (tra cui *brettanomyces*) e batteri lattici che sono alcune varietà presenti nella fermentazione dei Lambic. Successivamente vengono aggiunte in macerazione delle susine damaschine (Ramassin) per riaccendere un'ulteriore fermentazione che caratterizza il prodotto.

### **FOR FAN** – 7% - *Sour Barrel Aged Ale with Albicocche Tonde di Costigliole* (**birra acida**)

Birra ambrato scarico schiuma evanescente. La For Fan utilizza la stessa base della BeerBrugna e cioè è prodotta da una fermentazione ad opera di un inoculo di lieviti (tra cui *brettanomyces*) e batteri lattici. Successivamente viene aggiunta in macerazione l'albicocca Tonda di Costigliole per riaccendere un'ulteriore fermentazione che caratterizza il prodotto. Poi matura in legno per 12 mesi.

### **CARDOSA (SAISON DE L'OUVRIER)** - 5,8% - *Farmhouse Saison con cardo bianco di Adenzano* (**birra acida**)

Birra color dorato carico. Al naso avvertiamo da subito le note lattiche accompagnate da spezie leggere. In sottofondo le note funky dei lieviti selvatici e sentori legnosi. In bocca la Cardosa scorre che è un piacere, Nel finale compare il potere amaricante del Cardo che, unito ad una secchezza intrinseca della birra, la rende freschissima e bevilissima, ovviamente l'acidità chiude la bevuta.



## Meinel-Bräu (Germania)

### **ABSOLVINATOR** - 8 % - *Doppelbock*

Birra color ambrato carico. Al naso sentori di malto e caramello molto accentuato. Il corpo è pieno, dolce e avvolgente, torna il caramello. Nel finale il tenore rimane dolce. Più che una birra questa è una coccola per il palato.



## Dupont (Belgio)

### **SAISON DUPONT** - 6,5% - *saison*

Il colore è dorato brillante e opaco, tendente all'arancione. L'aroma, fresco e inebriante, è di lievito belga, inconfondibile, con un tocco fruttato e fiorito, quasi dolciastro. In bocca è piena, importante ma contemporaneamente di facile bevuta. Il finale è dolce ma non stucchevole.

**HOME**